14.061 Žemľovka s tvarohom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
vianočka	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	10,00	10,00
mlieko	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00
tvaroh	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,50	9,50
maslo	1,10	1,10	1,35	1,35	1,50	1,50	1,90	1,90
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	20	1,00	24	1,20	28	1,40	32	1,60
cukor kryštálový	1,10	1,10	1,60	1,60	1,90	1,90	2,30	2,30
cukor práškový	0,30	0,30	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
hrozienka	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
strúhanka	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25	0,25	0,25
hmotnosť porcie v g	200		250		300		360	

Receptúra

Výrobný postup

Vianočky pokrájame na väčšie kocky, pokropíme mliekom, 2/3 masla vyšľaháme so žĺtkami a kryštálovým cukrom. Zvlášť vyšľaháme bielka so zvyšným kryštálovým cukrom, jemne spojíme vianočku, žĺtkovú a bielkovú hmotu. Pekáč vymastíme olejom a vysypeme strúhankou. Polovicu hmoty vysypeme na pekáč, rovnomerne navrstvíme tvarohovú plnku a na vrch dáme druhú polovicu vianočkovej hmoty. Pokvapkáme zvyšným roztopeným maslom a dáme piecť. Upečenú žemľovku pred podávaním posypeme práškovým cukrom.
Plnka: žĺtka vymiešame s cukrom, pridáme vanilkový cukor, umyté hrozienka, soľ, prelisovaný tvaroh a zamiešame. Nakoniec zľahka zamiešame tuhý sneh z bielkov.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1971	473	13,76	21,7	0,0	54,2	1,4	165,2	1,3	0,139	0,1	0,4	1,0	0,9
B	2683	644	18,54	29,0	0,0	75,2	1,9	213,9	1,8	0,177	0,2	0,5	1,2	1,3
C	3055	733	21,40	32,7	0,0	86,2	2,1	251,8	2,0	0,202	0,2	0,6	1,4	1,5

D	3746	899	25,62	40,6	0,0	105,1	2,6	297,7	2,4	0,244	0,2	0,7	1,7	1,8